for

IKEA®

by

WHIRLPOOL CORPORATION

ELECTRIC COOKTOP

Use & Care Guide

For questions about features, operation/performance, parts, accessories or service, call: **1-800-253-1301**.

In Canada, call for assistance **1-800-461-5681**, for installation and service, call: **1-800-807-6777**

or visit our website at **www.ikea.com**

TABLE DE CUISSON ÉLECTRIQUE

Guide d'utilisation et d'entretien

Au Canada, pour assistance, composez le **1-800-461-5681**, pour installation ou service, le **1-800-807-6777**

ou visitez notre site web à **www.ikea.com**

Table of Contents/Table des matières..... 2

9759864

TABLE OF CONTENTS

COOKTOP SAFETY....2
PARTS AND FEATURES....4
COOKTOP USE....4
Cooktop Controls....4
Ceramic Glass....5
Dual Watt Element....5
Simmer Feature....5
Warm Zone Element....6
Home Canning....6
Cookware....6
COOKTOP CARE....7
General Cleaning....7
TROUBLESHOOTING....7
ASSISTANCE OR SERVICE....8
In the U.S.A....8
In Canada....8
WARRANTY....9

TABLE DES MATIÈRES

SÉCURITÉ DE LA TABLE DE CUISSON....11
PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES....13
UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON....13
Commandes de la table de cuisson....13
Vitrocéramique....14
Élément à double fonction....15
Caractéristique de mijotage....15
Élément zone de réchauffage....15
Préparation de conserves à la maison....16
Ustensiles de cuisson....16
ENTRETIEN DE LA TABLE DE CUISSON....17
Nettoyage général....17
DÉPANNAGE....18
ASSISTANCE OU SERVICE....18
GARANTIE....19

COOKTOP SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.

This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word “DANGER” or “WARNING.” These words mean:

⚠ DANGER — **You can be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.**

⚠ WARNING — **You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.**

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING: To reduce the risk of fire, electrical shock, injury to persons, or damage when using the cooktop, follow basic precautions, including the following:

- **CAUTION:** Do not store items of interest to children in cabinets above a cooktop – Children climbing on the cooktop to reach items could be seriously injured.
- Proper Installation – Be sure your cooktop is properly installed and grounded by a qualified technician.
- Never Use Your Cooktop for Warming or Heating the Room.
- Do Not Leave Children Alone – Children should not be left alone or unattended in area where cooktop is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the cooktop.
- Wear Proper Apparel – Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the cooktop.
- User Servicing – Do not repair or replace any part of the cooktop unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- Storage on Cooktop – Flammable materials should not be stored near surface units.
- Do Not Use Water on Grease Fires – Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher.
- Use Only Dry Potholders – Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.
- DO NOT TOUCH SURFACE UNITS OR AREAS NEAR UNITS – Surface units may be hot even though they are dark in color. Areas near surface units may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact surface units or areas near units until they have had sufficient time to cool. Among those areas are the cooktop and surfaces facing the cooktop.
- Use Proper Pan Size – This cooktop is equipped with one or more surface units of different size. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the surface unit heating element. The use of undersized utensils will expose a portion of the heating element to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to burner will also improve efficiency.
- Never Leave Surface Units Unattended at High Heat Settings – Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Glazed Cooking Utensils – Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for cooktop service without breaking due to the sudden change in temperature.
- Utensil Handles Should Be Turned Inward and Not Extend Over Adjacent Surface Units – To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of a utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface units.
- Do Not Cook on Broken Cooktop – If cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.
- Clean Cooktop With Caution – If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.

For units with ventilating hood –

- Clean Ventilating Hoods Frequently – Grease should not be allowed to accumulate on hood or filter.
- When flaming foods under the hood, turn the fan on.

For units with coil elements –

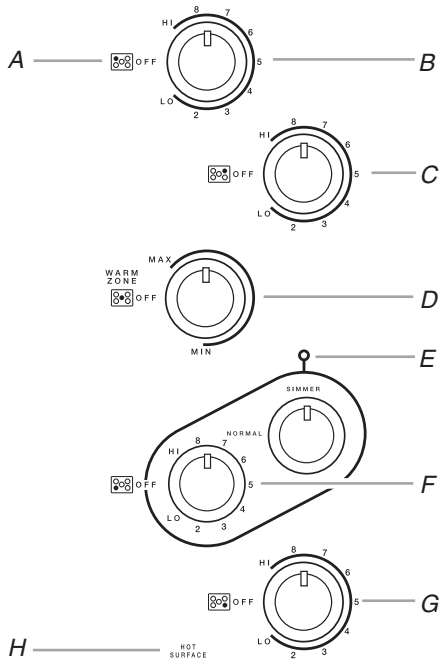
- Make Sure Reflector Pans or Drip Bowls Are in Place – Absence of these pans or bowls during cooking may subject wiring or components underneath to damage.
- Protective Liners – Do not use aluminum foil to line surface unit drip bowls, except as suggested in the manual. Improper installation of these liners may result in a risk of electric shock, or fire.
- Do Not Soak Removable Heating Elements - Heating elements should never be immersed in water.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

PARTS AND FEATURES

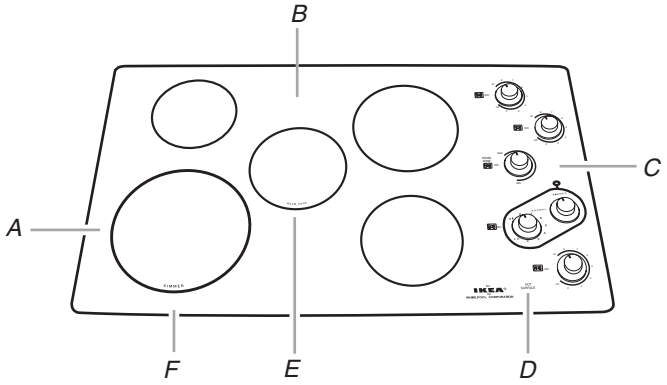
This manual covers different models. The cooktop you have purchased may have some or all of the items listed. The locations and appearances of the features shown here may not match those of your model.

Control Panel



A. Surface cooking area locator
B. Left rear control knob
C. Right rear control knob
D. Warm Zone control knob
E. Simmer indicator light
F. Left front control knob
G. Right front control knob
H. Hot surface indicator light

Cooktop



A. Surface cooking area (Dual Watt Element on some models)
B. Ceramic glass cooktop
C. Control panel
D. Hot Surface indicator light
E. Warm Zone element
F. Model and serial number plate (located on outside bottom of cooktop)

COOKTOP USE

Cooktop Controls

⚠WARNING

Fire Hazard

Turn off all controls when done cooking.

Failure to do so can result in death or fire.

The control knobs can be set anywhere between HI and LO. Push in and turn to setting. The surface cooking area locator shows which element is turned on. Use the following chart as a guide when setting heat levels.

SETTING	RECOMMENDED USE
HI	■ Start food cooking. ■ Bring liquid to a boil.
Medium High **6-8**	■ Hold a rapid boil. ■ Quickly brown or sear food.
Medium **5**	■ Maintain a slow boil. ■ Fry or sauté foods. ■ Cook soups, sauces and gravies.
Medium Low **2-4**	■ Stew or steam food. ■ Simmer.
LO	■ Keep food warm. ■ Melt chocolate or butter.
Simmer setting (on some models)	■ Precise simmer control.
Dual Watt Element (on some ceramic glass models)	■ Home canning. ■ Large-diameter cookware. ■ Large quantities of food.
Keep Warm Element (on some ceramic glass models)	■ Keep cooked foods warm.

REMEMBER: When cooktop is in use, the entire cooktop area may become hot.

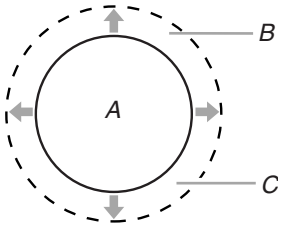
Ceramic Glass

The surface cooking area will glow red when an element is on. It will cycle on and off, at all settings, to maintain the selected heat level.

It is normal for the surface of white ceramic glass to appear to change color when surface cooking areas are hot. As the glass cools, it will return to its original color.

Wiping off the cooktop before and after each use will help keep it free from stains and provide the most even heating. On cooktops with white ceramic glass, soils and stains may be more visible, and may require more cleaning and care. For more information, see “General Cleaning” section.

- Do not store jars or cans above the cooktop. Dropping a heavy or hard object onto the cooktop could crack the cooktop.
- Do not leave a hot lid on the cooktop. As the cooktop cools, air can become trapped between the lid and the cooktop, and the ceramic glass could break when the lid is removed.
- For foods containing sugar in any form, clean up all spills and soils as soon as possible. Allow the cooktop to cool down slightly. Then, while wearing oven mitts, remove the spills while the surface is still warm. If sugary spills are allowed to cool down, they can adhere to the cooktop and can cause pitting and permanent marks.
- Do not slide cookware or bakeware across the cooktop. Aluminum or copper bottoms and rough finishes on cookware or bakeware could leave scratches or marks on the cooktop.
- Do not cook popcorn in prepackaged aluminum containers on the cooktop. They could leave aluminum marks that cannot be removed completely.
- Do not allow objects that could melt, such as plastic or aluminum foil, to touch any part of the entire cooktop.
- Do not use the cooktop as a cutting board.
- Use cookware about the same size as the surface cooking area. Cookware should not extend more than 1" (2.5 cm) outside the area.



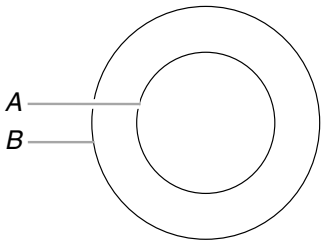
A. Surface cooking area
B. Cookware/canner
C. 1" (2.5 cm) maximum overhang

- Use flat-bottomed cookware for best heat conduction and energy efficiency. Cookware with rounded, warped, ribbed or dented bottoms could cause uneven heating and poor cooking results.
- Determine flatness by placing the straight edge of a ruler across the bottom of the cookware. While you rotate the ruler, no space or light should be visible between it and the cookware.
- Cookware designed with slightly indented bottoms or small expansion channels can be used.
- Make sure the bottoms of pots and pans are clean and dry before using them. Residue and water can leave deposits when heated.
- Do not cook foods directly on the cooktop.

Hot Surface Indicator Light (under ceramic glass)

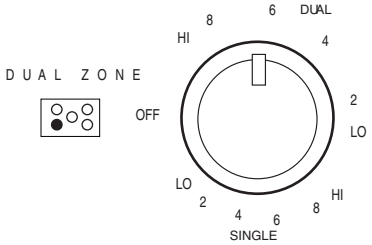
The hot surface indicator light will glow as long as any surface cooking area is too hot to touch, even after the surface cooking area(s) is turned off.

Dual Watt Element
(on some models)



A. Single size
B. Dual size

The Dual Watt Element is located on the left front surface cooking area. Use single size for average-size cookware and average quantities of food. Use dual size for home canning, large diameter cookware and large quantities of food.



To Use SINGLE Size:

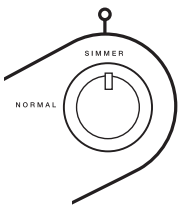
1. Push in and turn knob counterclockwise from the OFF position to the SINGLE zone anywhere between HI and LO.
2. Push in and turn knob to OFF when finished.

To Use DUAL Size:

1. Push in and turn knob clockwise from the OFF position to the DUAL zone anywhere between HI and LO.
2. Push in and turn knob to OFF when finished.

Simmer Feature

The simmer feature setting is an adjustable heat setting for more precise simmering. It is the left front surface cooking area or element. The indicator light will glow when the simmer feature is in use.



The simmer control knob has two settings: SIMMER and NORMAL. When the control is set on NORMAL, the left front surface cooking area or element will function as a single or dual element (on some models).

To use:

1. Turn the Simmer control knob to the SIMMER position.

   The indicator light will glow.

2. Push in and turn the left front control knob to a setting between LO and 5.

   Select LO for a low simmer or when using lids and 5 for a high simmer or when not using lids.

   On some models, select either the Single or Dual Zone settings. See “Dual Watt Element” section.

3. Turn the Simmer control knob back to the NORMAL burner setting when finished cooking. The indicator light will go out.

Warm Zone Element
(on some models)

⚠WARNING

Food Poisoning Hazard

Do not let food sit for more than one hour before or after cooking.

Doing so can result in food poisoning or sickness.

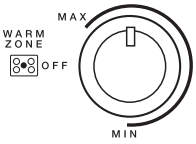
Use the Warm Zone Element to keep cooked foods warm. One hour is the recommended maximum time to maintain food quality.

Do not use it to heat cold foods.

The Warm Zone Element can be used alone or when any of the other surface cooking areas are being used, and can be set from MIN to MAX for different levels of heating.

The Warm Zone Element area will not glow red when cycling on. However, the hot surface indicator light will glow as long as the Warm Zone Element area is too hot to touch.

- Use only cookware and dishes recommended for oven and cooktop use.
- Cover all foods with a lid or aluminum foil. When warming baked goods, allow a small opening in the cover for moisture to escape.
- Do not use plastic wrap to cover food. Plastic wrap may melt.
- Use pot holders or oven mitts to remove food.



To Use:

1. Push in Warm Zone knob to desired setting.
2. Turn knob to OFF when finished.

Home Canning

When canning for long periods, alternate the use of surface cooking areas, elements or surface burners between batches. This allows time for the most recently used areas to cool.

- Center the canner on the grate or largest surface cooking area or element. Canners should not extend more than 1" (2.5 cm) outside the cooking area.
- Do not place canner on 2 surface cooking areas, elements or surface burners at the same time.
- On ceramic glass models, use only flat-bottomed canners.
- On coil element models, the installation of a Canning Unit Kit is recommended. If a kit is not installed, the life of the coil element will be shortened. See “Assistance or Service” for ordering instructions.
- For more information, contact your local U.S. Government Agricultural Department Extension Office. In Canada, contact Agriculture Canada. Companies that manufacture home canning products can also offer assistance.

Cookware

IMPORTANT: Do not leave empty cookware on a hot surface cooking area, element or surface burner.

Ideal cookware should have a flat bottom, straight sides, a well-fitting lid and the material should be of medium-to-heavy thickness.

Rough finishes may scratch the cooktop. Aluminum and copper may be used as a core or base in cookware. However, when used as a base they can leave permanent marks on the cooktop or grates.

Cookware material is a factor in how quickly and evenly heat is transferred, which affects cooking results. A nonstick finish has the same characteristics as its base material. For example, aluminum cookware with a nonstick finish will take on the properties of aluminum.

Use the following chart as a guide for cookware material characteristics.

COOKWARE	CHARACTERISTICS
Aluminum	■ Heats quickly and evenly. ■ Suitable for all types of cooking. ■ Medium or heavy thickness is best for most cooking tasks.
Cast iron	■ Heats slowly and evenly. ■ Good for browning and frying. ■ Maintains heat for slow cooking.
Ceramic or Ceramic glass	■ Follow manufacturer’s instructions. ■ Heats slowly, but unevenly. ■ Ideal results on low to medium heat settings.
Copper	■ Heats very quickly and evenly.
Earthenware	■ Follow manufacturer’s instructions. ■ Use on low heat settings.
Porcelain enamel-on-steel or cast iron	■ See stainless steel or cast iron.
Stainless steel	■ Heats quickly, but unevenly. ■ A core or base of aluminum or copper on stainless steel provides even heating.

COOKTOP CARE

General Cleaning

IMPORTANT: Before cleaning, make sure all controls are off and the cooktop is cool. Always follow label instructions on cleaning products.

Soap, water and a soft cloth or sponge are suggested first unless otherwise noted.

CERAMIC GLASS (on some models)

Do not use steel wool, abrasive powder cleansers, chlorine bleach, rust remover or ammonia because damage may occur.

Always wipe with a clean, wet cloth or sponge and dry thoroughly to prevent streaking and staining.

Cooktop Polishing Creme is recommended for regular use to help prevent scratches, pitting and abrasions, and to condition the cooktop. It may be ordered as an accessory. See "Assistance or Service" to order.

A Cooktop Scraper is also recommended for stubborn soils, and can be ordered as an accessory. See "Assistance or Service" to order. The Cooktop Scraper uses razor blades. **Store razor blades out of the reach of children.**

Light to moderate soil

- Paper towels or clean damp sponge:

  Clean while the cooktop is still warm. You may want to wear oven mitts while doing so.

Sugary spills (jellies, candy, syrup)

- Cooktop Scraper:

  Clean while the cooktop is still warm. You may want to wear oven mitts while doing so.

- Cooktop Polishing Creme and clean damp paper towel:

  Clean as soon as cooktop has cooled down. Rub creme into surface with a damp paper towel or soft cloth. Continue rubbing until white film disappears.

Heavy soil, dark streaks, specks and discoloration

- Cooktop Polishing Creme or nonabrasive cleanser:

  Rub product into soil with a damp paper towel or soft cloth. Continue rubbing until white film disappears.

Burned-on soil

- Cooktop Polishing Creme and Cooktop Scraper:

  Rub creme into soil with damp paper towel. Hold scraper as flat as possible on surface and scrape. Repeat for stubborn spots. Polish entire cooktop with creme and paper towel.

Metal marks from aluminum and copper

- Cooktop Polishing Creme:

  Clean as soon as cooktop has cooled down. Rub creme into surface with a damp paper towel or soft cloth. Continue rubbing until white film disappears. The marks will not totally disappear but after many cleanings become less noticeable.

Tiny scratches and abrasions

- Cooktop Polishing Creme:

  Rub creme into surface with a damp paper towel or soft cloth. Continue rubbing until white film disappears. Scratches and abrasions do not affect cooking performance and after many cleanings become less noticeable.

COOKTOP CONTROLS

Do not use steel wool, abrasive cleansers or oven cleaner.

Do not soak knobs.

When replacing knobs, make sure knobs are in the Off position.

On some models, do not remove seals under knobs.

- Soap and water or dishwasher:

  Pull knobs straight away from control panel to remove.

TROUBLESHOOTING

Try the solutions suggested here first in order to avoid the cost of an unnecessary service call.

Nothing will operate

- **Has a household fuse blown, or has a circuit breaker tripped?**
  Replace the fuse or reset the circuit.
- **Is the appliance wired properly?**
  See Installation Instructions.

Cooktop will not operate

- **Is the control knob set correctly?**
  Push in knob before turning to a setting.
- **On some ceramic glass models, is the "Cooktop Lockout" set?** See "Cooktop Lockout" section.
- **On coil element models, is the element inserted properly?**
  See "Coil Elements and Burner Bowls" section.

Excessive heat around cookware on cooktop

- **Is the cookware the proper size?**
  Use cookware about the same size as the surface cooking area, element or surface burner. Cookware should not extend more than 1" (2.5 cm) outside the cooking area.

Cooktop cooking results not what expected

- **Is the proper cookware being used?**
  See "Cookware" section.
- **Is the control knob set to the proper heat level?**
  See "Cooktop Controls" section.
- **Is the appliance level?**
  Level the appliance. See the Installation Instructions.
- **On coil element models, is the element inserted properly?**
  See "Coil Elements and Burner Bowls" section.

ASSISTANCE OR SERVICE

Before calling for assistance or service, please check "Troubleshooting." It may save you the cost of a service call. If you still need help, follow the instructions below.

When calling, please know the purchase date and the complete model and serial number of your appliance. This information will help us to better respond to your request.

If you need replacement parts

If you need to order replacement parts, we recommend that you use only factory specified parts. Factory specified parts will fit right and work right because they are made with the same precision used to build every new IKEA® appliance.

To locate factory specified parts in your area, call us or your nearest Whirlpool designated service center.

In the U.S.A.

Call the Whirlpool Customer eXperience Center toll free: **1-800-253-1301.**

Our consultants provide assistance with:

- Features and specifications on our full line of appliances.
- Installation information.
- Use and maintenance procedures.
- Accessory and repair parts sales.
- Specialized customer assistance (Spanish speaking, hearing impaired, limited vision, etc.).
- Referrals to local dealers, repair parts distributors, and service companies. Whirlpool designated service technicians are trained to fulfill the product warranty and provide after-warranty service, anywhere in the United States.

  To locate the Whirlpool designated service company in your area, you can also look in your telephone directory Yellow Pages.

For further assistance

If you need further assistance, you can write to Whirlpool Corporation with any questions or concerns at:

Whirlpool Brand Home Appliances
Customer eXperience Center
553 Benson Road
Benton Harbor, MI 49022-2692

Please include a daytime phone number in your correspondence.

Accessories U.S.A.

To order accessories, call the Whirlpool Customer Interaction Center toll free at **1-800-442-9991** and follow the menu prompts. Or visit our website at **www.ikea.com** and click on "Buy Accessories Online."

Canning Unit Kit
(coil element models)
Order Part #242905

Cooktop Polishing Creme
(ceramic glass models)
Order Part #4392916

Cooktop Scraper
(ceramic glass models)
Order Part #3183488

In Canada

For product related questions, please call the Whirlpool Canada LP Customer Interaction Centre toll free:
1-800-461-5681
Monday to Friday 8:00 a.m. - 6:00 p.m. (EST).
Saturday 8:30 a.m. - 4:30 p.m. (EST).

Our consultants provide assistance with:

- Features and specifications on our full line of appliances.
- Referrals to local dealers.

For parts, accessories and service in Canada

Call **1-800-807-6777.** Whirlpool Canada LP designated service technicians are trained to fulfill the product warranty and provide after-warranty service, anywhere in Canada.

For further assistance

If you need further assistance, you can write to Whirlpool Canada LP with any questions or concerns at:

Customer Interaction Centre
Whirlpool Canada LP
1901 Minnesota Court
Mississauga, Ontario L5N 3A7

Please include a daytime phone number in your correspondence.

Accessories List

Canning Unit Kit
(coil element models)
Order Part #242905

Cooktop Polishing Creme
(ceramic glass models)
Order Part #31464B

Cooktop Cleaning Kit
(on ceramic glass models)
Order Part #31580B

Cooktop Cleaning Pads
(ceramic glass models)
Order 9-pack Part #31609B
Order 3-pack Part #31610B

IKEA® CERAMIC COOKTOP AND RANGE WARRANTY

ONE-YEAR FULL WARRANTY

For one year from the date of purchase, when this appliance is operated and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, Whirlpool Corporation or Whirlpool Canada LP will pay for factory specified parts and repair labor costs to correct defects in materials or workmanship. Service must be provided by a Whirlpool designated service company.

Whirlpool Corporation or Whirlpool Canada LP will not pay for:

1. Service calls to correct the installation of your appliance, to instruct you how to use your appliance, to replace house fuses or correct house wiring, or to replace owner-accessible light bulbs.
2. Repairs when your appliance is used in other than normal, single-family household use.
3. Pickup and delivery. Your appliance is designed to be repaired in the home.
4. Damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, fire, flood, improper installation, acts of God or use of products not approved by Whirlpool Corporation or Whirlpool Canada LP.
5. Repairs to the ceramic glass cooktop if it has not been cared for as recommended in the Use and Care Guide.
6. Repairs to parts or systems resulting from unauthorized modifications made to the appliance.
7. Replacement parts or repair labor costs for units operated outside the United States or Canada.
8. In Canada, travel or transportation expenses for customers who reside in remote areas.

WHIRLPOOL CORPORATION OR WHIRLPOOL CANADA LP SHALL NOT BE LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES.

Some states or provinces do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so this exclusion or limitation may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which may vary from state to state or province to province.

Outside the 50 United States and Canada, this warranty does not apply.

If you need service, first see the "Troubleshooting" section of this book. After checking "Troubleshooting," additional help can be found by checking the "Assistance or Service" section or by calling the Whirlpool Customer eXperience Center, **1-800-253-1301** (toll-free), from anywhere in the U.S.A. For parts and service in Canada, please call **1-800-807-6777**. For product related questions in Canada, please call **1-800-461-5681**. 11/04

Keep this book and your sales slip together for future reference. You must provide proof of purchase or installation date for in-warranty service.

Write down the following information about your appliance to better help you obtain assistance or service if you ever need it. You will need to know your complete model number and serial number. You can find this information on the model and serial number label/plate, located on your appliance as shown in the "Parts and Features" section.

Dealer name_____

Address_____

Phone number_____

Model number_____

Serial number_____

Purchase date_____

SÉCURITÉ DE LA TABLE DE CUISSON

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

Nous donnons de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil ménager. Assurez-vous de toujours lire tous les messages de sécurité et de vous y conformer.

Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole d'alerte de sécurité vous signale les dangers potentiels de décès et de blessures graves à vous et à d'autres.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et le mot "DANGER" ou "AVERTISSEMENT". Ces mots signifient :

⚠ DANGER — **Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas immédiatement les instructions.**

⚠ AVERTISSEMENT — **Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.**

Tous les messages de sécurité vous diront quel est le danger potentiel et vous disent comment réduire le risque de blessure et ce qui peut se produire en cas de non-respect des instructions.

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT : Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de dommages lors de l'utilisation de la table de cuisson, observer les précautions élémentaires suivantes, y compris ce qui suit :

- **MISE EN GARDE :** Ne pas remiser dans les armoires au-dessus d'une table de cuisson, des articles que des enfants pourraient vouloir atteindre. Les enfants pourraient se brûler ou se blesser en grimpant sur la table de cuisson.
- Installation appropriée – S'assurer que la table de cuisson est correctement installée et reliée à la terre par un technicien qualifié.
- Ne jamais utiliser la table de cuisson pour réchauffer ou chauffer la pièce.
- Ne pas laisser les enfants seuls – Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la pièce où la table de cuisson est en service. Ne jamais laisser les enfants s'asseoir ou se tenir sur une partie quelconque de la table de cuisson.
- Porter des vêtements appropriés – Des vêtements amples ou détachés ne doivent jamais être portés pendant l'utilisation de la table de cuisson.
- Entretien par l'utilisateur – Ne pas réparer ou remplacer toute pièce de la table de cuisson si ce n'est pas spécifiquement recommandé dans le manuel. Toute autre opération d'entretien ou de réparation doit être confiée à un technicien qualifié.
- Remisage sur la table de cuisson – Des matériaux inflammables ne doivent pas être remisés près des éléments à la surface.
- Ne pas utiliser d'eau sur un feu de graisse – Étouffer le feu ou la flamme ou utiliser un extincteur à produits chimiques secs ou à mousse.
- N'utiliser que des mitaines de four sèches – Des mitaines de four mouillées ou humides sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures provenant de la vapeur. Ne pas laisser les mitaines de four toucher les éléments chauffants. Ne pas utiliser une serviette ou autre tissu épais.
- NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS À LA SURFACE OU L'ESPACE PRÈS DES ÉLÉMENTS – Les éléments de surface peuvent être chauds même lorsqu'ils ont une teinte foncée. Les endroits près des éléments à la surface peuvent devenir assez chauds pour provoquer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher les éléments chauffants et ne pas laisser les vêtements ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec ces éléments de surface ou les endroits près des éléments, avant qu'ils soient suffisamment refroidis. Ces endroits comprennent la table de cuisson et les surfaces près de la table de la cuisson.
- Utiliser des ustensiles de format approprié – La table de cuisson est munie d'un ou de plusieurs éléments chauffants de différentes grandeurs. Choisir les ustensiles qui ont un fond plat assez grand pour couvrir l'élément chauffant de la surface de cuisson. L'utilisation d'ustensiles trop petits exposera une partie de l'élément chauffant, ce qui peut provoquer l'inflammation des vêtements. L'utilisation d'un récipient de format correct améliore l'efficacité de la cuisson.
- Ne jamais laisser les éléments de la table de cuisson sans surveillance alors qu'ils chauffent à la puissance maximale – Il pourrait en résulter une ébullition qui cause de la fumée et des renversements de corps gras qui peuvent s'enflammer.
- Ustensiles de cuisson vitrifiés – Seulement certains types d'ustensiles de verre, vitrocéramique, céramique, faïence ou autres surfaces vitrifiées conviennent pour le service sur une table de cuisson, sans bris attribuables aux changements soudains de température.
- Les poignées des ustensiles doivent être tournées vers l'intérieur et non vers le dessus des éléments adjacents – Pour réduire les risques de brûlures, d'inflammation de produits combustibles et de renversements dus à l'entrechoquement non intentionnel des ustensiles, la poignée d'un ustensile doit être positionnée de sorte qu'elle est tournée vers l'intérieur et non au-dessus des éléments de surface adjacents.
- Ne pas faire cuire sur une table de cuisson endommagée – Si la table de cuisson est brisée, les solutions de nettoyage et les renversements peuvent pénétrer dans la table brisée et créer le risque d'un choc électrique. Contacter immédiatement un technicien qualifié.
- Nettoyer la table de cuisson avec prudence – Si une éponge ou un chiffon mouillé est utilisé pour essuyer les renversements sur une surface de cuisson chaude, éviter les brûlures causées par la vapeur chaude. Certains nettoyants peuvent produire des émanations désagréables lorsqu'ils sont utilisés sur une surface chaude.

Pour les appareils avec hotte de ventilation –

- Nettoyer les hottes de ventilation fréquemment – La graisse ne doit pas s'accumuler sur la hotte ou le filtre.
- Lorsque vous flambez des aliments sous la hotte, mettre le ventilateur en marche.

Pour les appareils à éléments en spirale –

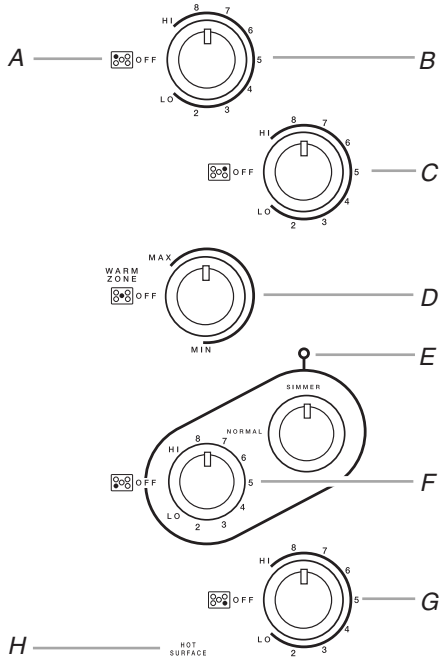
- S'assurer que les cuvettes de propreté sont en place – L'absence de ces cuvettes au cours de la cuisson peut causer des dommages aux fils ou aux composants en dessous des éléments.
- Garnissages protecteurs – Ne pas recouvrir les cuvettes de papier d'aluminium sauf tel que suggéré dans le manuel. L'installation incorrecte de papier d'aluminium ou autre matériau peut causer un risque de choc électrique ou d'incendie.
- Ne pas tremper les éléments de chauffage amovibles – Les éléments de chauffage ne doivent jamais être immergés dans l'eau.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

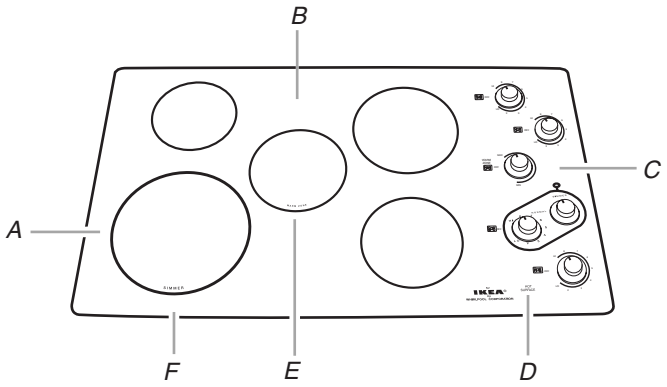
Ce manuel couvre différents modèles. La table de cuisson que vous avez achetée peut comporter quelques-uns ou tous les articles énumérés. L'emplacement et l'apparence des caractéristiques illustrées peuvent ne pas correspondre à ceux de votre modèle.

Tableau de commande



A. Repère de zone de cuisson à la surface
B. Bouton de commande arrière gauche
C. Bouton de commande arrière droit
D. Bouton de commande zone de réchauffage
E. Témoin lumineux du mijotage
F. Bouton de commande avant gauche
G. Bouton de commande avant droit
H. Témoin lumineux de surface chaude

Table de cuisson



A. Zone de cuisson à la surface (Élément à double fonction sur certains modèles)
B. Table de cuisson en vitrocéramique
C. Tableau de commande
D. Témoin lumineux de surface chaude
E. Élément zone de réchauffage
F. Plaque signalétique de numéro de modèle et de série (situé sur la partie inférieure externe de la table de cuisson)

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

Commandes de la table de cuisson

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'incendie

Fermer tous les réglages lorsque la cuisson est terminée.

Le non-respect de cette instruction peut causer un décès ou un incendie.

Les boutons de commande peuvent être réglés n'importe où entre HI et LO. Appuyer sur le bouton et le tourner jusqu'au réglage. Le repère de la zone de cuisson à la surface indique quel élément est allumé. Utiliser le tableau suivant comme guide lors du réglage des niveaux de chaleur.

RÉGLAGE	UTILISATION RECOMMANDÉE
HI (élevée)	■ Pour commencer la cuisson d'aliments. ■ Pour porter un liquide à ébullition.
Moyenne-élevée **6-8**	■ Pour maintenir une ébullition rapide. ■ Pour brunir ou saisir rapidement les aliments.
Moyenne **5**	■ Pour maintenir une ébullition lente. ■ Pour frire ou faire sauter les aliments. ■ Pour préparer les soupes et les sauces.
Moyenne-basse **2-4**	■ Pour cuire l'aliment en ragoût ou à la vapeur. ■ Pour faire mijoter un aliment.
LO (basse)	■ Pour garder les aliments au chaud. ■ Pour faire fondre du chocolat ou du beurre.

RÉGLAGE	UTILISATION RECOMMANDÉE
Réglage de mijotage (sur certains modèles)	■ Réglage précis de mijotage.
Élément à double fonction (sur certains modèles en vitrocéramique)	■ Conserves à la maison. ■ Ustensiles de grand diamètre. ■ Grandes quantités d'aliments.
Élément de maintien au chaud (sur certains modèles en vitrocéramique)	■ Garde au chaud les aliments cuits.

N'OUBLIEZ PAS : Quand l'appareil est utilisé, toute la surface de la table de cuisson peut devenir chaude.

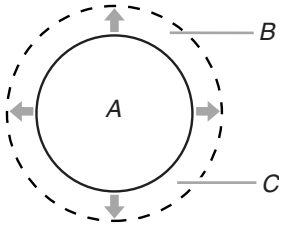
Vitrocéramique

La zone de cuisson à la surface devient rouge lorsqu'un élément est allumé. L'élément s'allumera et s'éteindra, à tous les réglages, pour maintenir le niveau de température choisi.

Il est normal pour la surface de la vitrocéramique blanche de donner l'impression de changer de couleur lorsque les zones de cuisson à la surface sont chaudes. Elle reprendra sa couleur initiale au fur et à mesure que le verre refroidira.

L'essuyage de la table de cuisson avant et après chaque utilisation évitera les taches et donnera une chaleur plus uniforme. Sur les tables de cuisson avec vitrocéramique blanche, les souillures et taches peuvent être plus visibles et nécessiter davantage de nettoyage et de soin. Pour plus de renseignements, voir la section "Nettoyage général".

- Ne pas remiser des bocaux ou des canettes au-dessus de la table de cuisson. La chute d'un objet lourd ou dur sur la table de cuisson pourrait la fissurer.
- Ne pas laisser de couvercle chaud sur la table de cuisson. Lors du refroidissement de la surface de cuisson, de l'air peut être emprisonné entre le couvercle et la table de cuisson, et la vitrocéramique peut se casser lorsque le couvercle est retiré.
- Nettoyer tous les renversements et toutes les saletés des aliments contenant du sucre sous n'importe quelle forme dès que possible. Laisser la table de cuisson refroidir légèrement; puis, en portant des mitaines de four, essuyer les renversements tandis que la surface est encore tiède. Si on laisse le sucre refroidir sur la table de cuisson, il se peut que celui-ci adhère à la surface et entraîne de la corrosion et des marques permanentes.
- Ne pas faire glisser sur la table de cuisson les ustensiles de cuisson ou de pâtisserie qui ont des bases en aluminium ou en cuivre et des finitions rugueuses. Ils pourraient laisser des égratignures ou des marques sur la table de cuisson.
- Ne pas préparer du maïs éclaté préemballé dans des contenants en aluminium sur la table de cuisson. Le contenant pourrait laisser des marques d'aluminium qui ne peuvent pas être enlevées complètement.
- Veiller à ce que les matières qui pourraient fondre, telles que le plastique ou le papier d'aluminium, ne touchent pas la table de cuisson lorsqu'elle est chaude.
- Ne pas utiliser la table de cuisson comme planche à découper.
- Utiliser des ustensiles de cuisson à peu près de la même dimension que la zone de cuisson à la surface. Les ustensiles ne doivent pas dépasser de plus de 1" (2,5 cm) hors de la zone de cuisson.



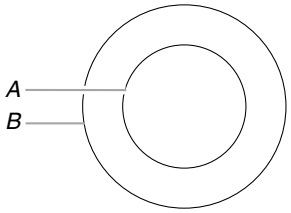
A. Zone de cuisson à la surface
B. Ustensile de cuisson/autoclave
C. Dépassement maximal de 1" (2,5 cm)

- Utiliser des ustensiles de cuisson à fond plat pour une meilleure transmission de la chaleur et efficacité de l'énergie. Les ustensiles de cuisson dont le fond est arrondi, gauchi, nervuré ou entaillé pourraient causer un chauffage inégal et des résultats de cuisson médiocres.
- Déterminer si le fond d'un ustensile de cuisson est plat en plaçant le bord d'une règle contre la base de l'ustensile. Lorsque la règle est tournée dans tous les sens, aucun espace ou lumière ne devrait être visible entre la règle et l'ustensile.
- Les ustensiles de cuisson dont le fond comporte de légères bosselures ou de petites rainures de dilatation peuvent être utilisés.
- S'assurer que le dessous des casseroles est propre et sec avant de les utiliser. Les résidus et l'eau peuvent laisser des dépôts lors de la cuisson.
- Ne pas faire cuire d'aliments directement sur la table de cuisson.

Témoin lumineux de surface chaude (sous la vitrocéramique)

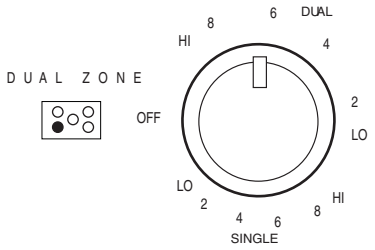
Le témoin de surface chaude reste allumé tant qu'une surface de cuisson est trop chaude pour être touchée, même après que la ou les surface(s) de cuisson sont éteintes.

Élément à double fonction
(sur certains modèles)



A. Dimension simple
B. Dimension double

L'élément à double fonction est situé sur la zone de cuisson à la surface avant gauche. Utiliser la dimension simple pour un ustensile de cuisson de dimension moyenne et des quantités moyennes d'aliments. Utiliser la dimension double pour préparer des conserves, pour des ustensiles de grand diamètre et des grandes quantités d'aliments.



Utilisation de l'élément de dimension SIMPLE :

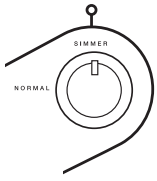
1. Appuyer sur le bouton de commande et le tourner dans le sens antihoraire de la position OFF (arrêt) à une zone SINGLE (simple) n'importe où entre HI et LO.
2. Appuyer et tourner le bouton à OFF après la cuisson.

Utilisation de l'élément de dimension DOUBLE :

1. Appuyer sur le bouton de commande et le tourner dans le sens horaire de la position OFF (arrêt) à une zone DUAL (double) n'importe où entre HI et LO.
2. Appuyer et tourner le bouton à OFF après la cuisson.

Caractéristique de mijotage

La caractéristique de mijotage est un réglage de chaleur ajustable pour un mijotage plus précis. C'est la fonction de la zone de cuisson ou de l'élément avant gauche. Le témoin lumineux s'illumine lorsque la caractéristique de mijotage est utilisée.



Le bouton de commande de mijotage a deux réglages : SIMMER (mijotage) et NORMAL. Lorsque la commande est réglée sur NORMAL, la zone de cuisson ou l'élément avant gauche fonctionnera comme élément simple ou double (sur certains modèles).

Utilisation :

1. Tourner le bouton de commande de mijotage à la position SIMMER.

   Le témoin lumineux s'illuminera.
2. Appuyer sur le bouton de commande avant gauche et le tourner à un réglage entre LO et 5.

   Sélectionner LO pour un mijotage faible ou lors de l'utilisation de couvercles et 5 pour un mijotage vif ou lorsque les couvercles ne sont pas utilisés.

   Sur certains modèles, sélectionner les réglages de zone simple ou double. Voir la section "Élément à double fonction".
3. Tourner de nouveau le bouton de commande de mijotage au réglage de brûleur NORMAL à la fin de la cuisson. Le témoin lumineux s'éteindra.

Élément zone de réchauffage
(sur certains modèles)

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser des aliments reposer plus d'une heure avant ou après la cuisson.

Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

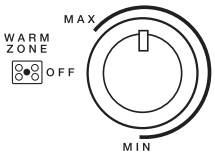
Utiliser l'élément Warm Zone (zone de réchauffage) pour garder au chaud les aliments cuits. Afin de maintenir la qualité des aliments, une heure est la durée maximale recommandée.

Ne pas l'utiliser pour chauffer des aliments froids.

L'élément zone de réchauffage peut être utilisé seul ou lorsque n'importe laquelle des autres surfaces de cuisson est utilisée, et peut être réglé entre MIN et MAX pour différents niveaux de chauffage.

L'élément zone de réchauffage ne devient pas rouge lorsqu'il est en fonction. Toutefois, son témoin lumineux s'illumine tant que la surface de l'élément zone de réchauffage est trop chaude pour être touchée.

- N'utiliser que les ustensiles de cuisson et plats recommandés pour le four et la table de cuisson.
- Couvrir tous les aliments avec un couvercle ou du papier d'aluminium. Lors du réchauffage de produits cuits, prévoir une petite ouverture pour laisser l'humidité s'échapper.
- Ne pas couvrir l'aliment de pellicule de plastique. La pellicule de plastique risque de fondre.
- Utiliser des mitaines de four ou des poignées pour retirer les aliments.



Utilisation :

1. Appuyer sur le bouton Warn Zone jusqu'au réglage désiré.
2. Tourner le bouton à OFF (arrêt) après avoir terminé.

Préparation de conserves à la maison

Lors de la préparation de conserves pendant de longues périodes, alterner l'utilisation des surfaces de cuisson, des éléments ou des brûleurs de surface entre les quantités préparées. Cette alternance permettra aux surfaces les plus récemment utilisées de refroidir.

- Centrer l'autoclave sur la grille ou la plus grande surface de cuisson ou sur le plus grand élément. Les autoclaves ne devraient pas dépasser de plus de 1" (2,5 cm) hors de la surface de cuisson.
- Ne pas placer l'autoclave sur deux surfaces de cuisson, deux éléments ou deux brûleurs de surface à la fois.
- Sur les modèles avec vitrocéramique, utiliser seulement des autoclaves à fond plat.
- Sur les modèles avec éléments en spirale, l'installation d'un nécessaire de préparation de conserves est recommandée. Si ce nécessaire n'est pas installé, la vie utile de l'élément en spirale sera raccourcie. Voir "Assistance ou service" pour les instructions de commande.
- Pour plus de renseignements, contacter Agriculture Canada. Les compagnies qui fabriquent des produits pour la préparation de conserves à la maison peuvent aussi offrir de l'aide.

Ustensiles de cuisson

IMPORTANT : Ne pas laisser un ustensile de cuisson vide sur la surface chaude d'une table de cuisson, d'un élément ou d'un brûleur de surface.

Les ustensiles de cuisson idéals doivent avoir un fond plat, des parois droites, un couvercle qui ferme bien et le matériau doit être d'épaisseur moyenne à forte.

Les surfaces rudes peuvent égratigner la table de cuisson. L'aluminium et le cuivre peuvent être employés comme fond ou base dans un ustensile de cuisson. Cependant, utilisés comme base, ils peuvent laisser des marques permanentes sur la table de cuisson ou les grilles.

Le matériau d'un ustensile de cuisson affecte la rapidité et l'uniformité de la transmission de la chaleur, et contribue aux résultats de cuisson. Un fini antiadhésif a les mêmes caractéristiques que son matériau de base. Par exemple, un ustensile de cuisson en aluminium avec un fini antiadhésif aura les propriétés de l'aluminium.

Utiliser le tableau suivant comme guide pour les caractéristiques du matériau de l'ustensile de cuisson.

USTENSILE	CARACTÉRISTIQUES
Aluminium	■ Chauffe rapidement et uniformément. ■ Convient à tous les genres de cuisson. ■ L'épaisseur moyenne ou forte convient le mieux pour la plupart des tâches de cuisson.
Fonte	■ Chauffe lentement et uniformément. ■ Convient pour le brunissage et la friture. ■ Maintient la chaleur pour une cuisson lente.
Céramique ou vitrocéramique	■ Suivre les instructions du fabricant. ■ Chauffe lentement mais inégalement. ■ Les meilleurs résultats sont obtenus sur les réglages de chaleur basse à moyenne.
Cuivre	■ Chauffe très rapidement et également.
Terre cuite	■ Suivre les instructions du fabricant. ■ Utiliser des réglages de température basse.
Acier émail-porcelaine ou fonte	■ Voir acier inoxydable ou fonte.
Acier inoxydable	■ Chauffe rapidement, mais inégalement. ■ Un fond ou une base d'aluminium ou de cuivre sur l'acier inoxydable procure un chauffage égal.

ENTRETIEN DE LA TABLE DE CUISSON

Nettoyage général

IMPORTANT : Avant le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont réglées à Off (arrêt) et que la table de cuisson est refroidie. Toujours suivre les instructions sur l'étiquette des produits de nettoyage.

Du savon, de l'eau et un linge doux ou une éponge sont suggérés en premier à moins d'avis contraire.

VITROCÉRAMIQUE (sur certains modèles)

Ne pas utiliser de laine d'acier, de poudre à récurer abrasive, de produit de blanchiment chloré, de produit de décapage de la rouille ou d'ammoniaque, des dommages peuvent survenir.

Toujours essuyer avec un linge ou une éponge propre et mouillé(e) et sécher à fond pour prévenir les rayures et les taches.

Utiliser régulièrement la crème à polir pour table de cuisson pour aider à prévenir les égratignures, les piqûres et les abrasions et pour conditionner la table de cuisson. On peut la commander comme accessoire. Voir "Assistance ou service" pour soumettre une commande.

Un grattoir pour table de cuisson est aussi recommandé pour les souillures tenaces et peut être commandé comme accessoire. Voir "Assistance ou service" pour soumettre une commande. Le grattoir pour table de cuisson utilise des lames de rasoir. **Ranger les lames de rasoir hors d'atteinte des enfants.**

Souillure légère à modérée

- Essuie-tout ou éponge propre humide :

  Nettoyer pendant que la table de cuisson est encore tiède. Vous pouvez porter des mitaines de four pour ce nettoyage.

Renversements de matières sucrées (gelées, confiseries, sirop)

- Grattoir pour table de cuisson :

  Nettoyer pendant que la table de cuisson est encore tiède. Vous pouvez porter des mitaines de four pour ce nettoyage.

- Crème à polir pour table de cuisson et essuie-tout propre humide :

  Nettoyer dès que la table de cuisson est refroidie. Frotter la crème sur la surface avec un essuie-tout ou un linge doux humide. Continuer de frotter jusqu'à ce que la pellicule blanche disparaisse.

Souillure épaisse, rayures foncées, piqûres et décoloration

- Crème à polir pour table de cuisson ou un produit de nettoyage non abrasif :

  Frotter le produit sur la surface souillée avec un essuie-tout ou un linge doux humide. Continuer de frotter jusqu'à ce que la pellicule blanche disparaisse.

Souillure cuite

- Crème à polir et grattoir pour table de cuisson :

  Frotter la crème sur la surface souillée en utilisant un essuie-tout humide. Tenir le grattoir aussi à plat que possible sur la surface et gratter. Répéter pour les taches tenaces. Polir toute la table de cuisson avec la crème et un essuie-tout.

Marques métalliques provenant de l'aluminium et du cuivre

- Crème à polir pour table de cuisson :

  Nettoyer dès que la table de cuisson est refroidie. Frotter la crème sur la surface avec un essuie-tout ou un linge doux humide. Continuer de frotter jusqu'à ce que la pellicule blanche disparaisse. Les marques ne disparaîtront pas totalement, mais après plusieurs nettoyages, elles deviendront moins apparentes.

Petites éraflures et abrasions

- Crème à polir pour table de cuisson :

  Frotter la crème sur la surface avec un essuie-tout ou un linge doux humide. Continuer de frotter jusqu'à ce que la pellicule blanche disparaisse. Les éraflures et les abrasions n'affectent pas le rendement et après plusieurs nettoyages, elles deviendront moins apparentes.

BOUTONS DE COMMANDE DE LA TABLE DE CUISSON

Ne pas utiliser de laine d'acier, de produits de nettoyage abrasifs ou de nettoyant pour four.

Ne pas immerger les boutons.

Lors de la réinstallation des boutons, s'assurer que chaque bouton est à la position d'arrêt Off.

Sur certains modèles, ne pas enlever les joints sous les boutons.

- Savon et eau ou lave-vaisselle :

  Tirer les boutons directement hors du tableau de commande pour les enlever.

DÉPANNAGE

Essayer les solutions suggérées ici d'abord afin d'éviter le coût d'une visite de service non nécessaire.

Rien ne fonctionne

- **Un fusible du domicile est-il grillé ou le disjoncteur s'est-il déclenché?** Remplacer le fusible ou remettre le disjoncteur en fonction.
- **L'appareil est-il correctement raccordé?** Voir les instructions d'installation.

La table de cuisson ne fonctionne pas

- **Le bouton de commande est-il réglé correctement?** Appuyer sur le bouton avant de le tourner à un réglage.
- **Sur les modèles avec vitrocéramique, le verrouillage de la table de cuisson est-il réglé?** Voir la section "Verrouillage de la table de cuisson".
- **Sur les modèles avec éléments en spirale, l'élément est-il bien inséré?**
  Voir la section "Éléments en spirale et cuvettes de brûleur".

Chaleur excessive autour des ustensiles de cuisson sur la table de cuisson

- **L'ustensile est-il de dimension appropriée?**
  Utiliser un ustensile de cuisson à peu près de la même dimension que la zone de cuisson, l'élément ou le brûleur de surface. L'ustensile de cuisson ne doit pas dépasser de plus de 1" (2,5 cm) hors de la zone de cuisson.

Les résultats de cuisson ne sont pas ceux prévus

- **Un ustensile de cuisson approprié a-il été employé?**
  Voir la section "Ustensiles de cuisson".
- **Le bouton de commande est-il réglé au niveau de chaleur approprié?**
  Voir la section "Commandes de la table de cuisson".
- **L'appareil est-il d'aplomb?**
  Mettre l'appareil d'aplomb. Voir les instructions d'installation.
- **Sur les modèles avec éléments en spirale, l'élément est-il bien inséré?**
  Voir la section "Éléments en spirale et cuvettes de brûleur".

ASSISTANCE OU SERVICE

Avant de faire un appel pour assistance ou service, consulter la section "Dépannage". Ce guide peut vous faire économiser le coût d'une visite de service. Si vous avez encore besoin d'aide, suivre les instructions ci-dessous.

Lors d'un appel, veuillez connaître la date d'achat, le numéro de modèle et le numéro de série au complet de l'appareil. Ces renseignements nous aideront à mieux répondre à votre demande.

Si vous avez besoin de pièces de rechange

Si vous avez besoin de commander des pièces de rechange, nous vous recommandons d'employer uniquement des pièces spécifées par l'usine. Les pièces spécifées par l'usine conviendront et fonctionneront bien parce qu'elles sont fabriquées avec la même précision utilisée dans la fabrication de chaque nouvel appareil IKEA®.

Pour localiser des pièces spécifées par l'usine dans votre région, nous appeler ou téléphoner au centre de service désigné le plus proche.

Pour des questions relatives aux produits, veuillez appeler sans frais le Centre d'interaction avec la clientèle de Whirlpool Canada LP au : **1-800-461-5681**.

Lundi à vendredi 8 h - 18 h (HNE).

Samedi 8 h 30 - 16 h 30 (HNE).

Nos consultants vous renseigneront sur les sujets suivants :

- Caractéristiques et spécifications sur toute notre gamme d'appareils électroménagers.
- Références aux marchands locaux.

Pour pièces, accessoires et service au Canada

Composer le **1-800-807-6777.** Les techniciens de service désignés par Whirlpool Canada LP sont formés pour remplir la garantie des produits et fournir un service après la garantie, partout au Canada.

Pour plus d'assistance

Si vous avez besoin de plus d'assistance, vous pouvez soumettre par écrit toute question ou préoccupation à Whirlpool Canada LP à l'adresse suivante :

Centre d'interaction avec la clientèle
Whirlpool Canada LP
1901 Minnesota Court
Mississauga, Ontario L5N 3A7

Veuillez inclure dans votre correspondance un numéro de téléphone où on peut vous joindre dans la journée.

Liste d'accessoires

Trousse pour la mise en conserve
(modèles avec éléments en spirale)
Commander la pièce n° 242905

Crème à polir pour table de cuisson
(modèles en vitrocéramique)
Commander la pièce n° 31464B

Trousse pour le nettoyage de la table de cuisson
(sur les modèles en vitrocéramique)
Commander la pièce n° 31580B

Tampons nettoyeurs pour table de cuisson
(modèles en vitrocéramique)
Commander l'ensemble de 9 pièces - Pièce n° 31609B
Commander l'ensemble de 3 pièces - Pièce n° 31610B

GARANTIE DE LA TABLE DE CUISSON EN CÉRAMIQUE ET DE LA CUISINIÈRE IKEA®

GARANTIE COMPLÈTE DE UN AN

Pendant un an à compter de la date d'achat, lorsque cet appareil est utilisé et entretenu conformément aux instructions jointes à ou fournies avec le produit, Whirlpool Canada LP paiera pour les pièces spécifées par l'usine et les frais de main-d'oeuvre de réparation pour corriger les vices de matériaux ou de fabrication. Le service doit être fourni par une compagnie de service désignée par Whirlpool.

Whirlpool Canada LP ne paiera pas pour :

1. Les visites de service pour rectifier l'installation de votre appareil ménager, pour enseigner comment utiliser votre appareil, pour remplacer des fusibles dans la maison ou corriger l'installation électrique de la maison ou pour remplacer des ampoules d'éclairage accessibles au propriétaire.
2. Les réparations lorsque votre appareil est utilisé à des fins autres que l'usage unifamilial normal.
3. Le ramassage et la livraison. Votre appareil ménager est conçu pour être réparé à domicile.
4. Les dommages imputables à : accident, modification, mésusage, abus, incendie, inondation, mauvaise installation, actes de Dieu, ou utilisation de produits non approuvés par Whirlpool Canada LP.
5. Les réparations à la table de cuisson en vitrocéramique si l'entretien n'a pas été fait tel que recommandé dans le Guide d'utilisation et d'entretien.
6. Les réparations aux pièces ou systèmes résultant d'une modification non autorisée faite à l'appareil.
7. Le coût des pièces de rechange ou de la main-d'oeuvre de réparation pour les appareils utilisés en dehors du Canada.
8. Les frais de voyage ou de transport pour les clients qui habitent dans des régions éloignées.

WHIRLPOOL CANADA LP N'ASSUMENT AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS.

Certaines provinces ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages fortuits ou indirects de sorte que cette exclusion ou limitation peut ne pas être applicable dans votre cas. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'une province à l'autre.

À l'extérieur du Canada, cette garantie ne s'applique pas.

Si vous avez besoin de service, voir d'abord la section "Dépannage" dans ce livret. Après avoir consulté "Dépannage", une aide additionnelle peut être trouvée en consultant la section "Assistance ou service" ou en téléphonant au Centre d'interaction avec la clientèle de Whirlpool en composant le **1-800-461-5681**. Pour pièces, accessoires, installation et service, composer le **1-800-807-6777**.

11/04

Conservez ce manuel et votre reçu de vente ensemble pour référence ultérieure. Pour le service sous garantie, vous devez présenter un document prouvant la date d'achat ou d'installation.

Inscrivez les renseignements suivants au sujet de votre appareil pour mieux obtenir assistance ou service en cas de besoin. Vous devrez connaître les numéros au complet de modèle et de série. Cette information est donnée sur la plaque/étiquette signalétique des numéros de modèle et de série, située sur votre appareil tel qu'indiqué dans la section "Pièces et caractéristiques".

Nom du marchand _____

Adresse _____

Numéro de téléphone _____

Numéro de modèle_____

Numéro de série _____

Date d'achat_____

9759864

© 2004
All rights reserved.
Tous droits réservés.

® IKEA is a registered trademark of Inter-Ikea Systems B.V.
® IKEA est une marque déposée de Inter-Ikea Systems B.V.

11/04
Printed in U.S.A.
Imprimé aux É.-U.